



thermomix

Hauptgerichte
vegetarisch

VORWERK

Meine
Bewertung



TM6, TM5

Zutaten

Butter zum Einfetten

4–5 Brötchen, in Scheiben (ca. 1 cm),
ca. 250 g, siehe Tipp oder 250 g Weißbrot,
2–3 Tage alt, in Stücken (ca. 3 cm), siehe
Tipp

550 g Milch

3 Eier

90 g Zucker

1 EL Vanillezucker, selbst gemacht

700 g Äpfel

$\frac{3}{4}$ TL Zimt

50 g Rosinen

50 g gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Puderzucker zum Bestäuben

Nützliches Zubehör

Auflaufform (25 x 20 cm)

Süßer Brötchen-Auflauf

Zubereitung

1. Eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) einfetten.
2. Eine große Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Brötchen einwiegen und zur Seite stellen.
3. Milch, Eier, 40 g Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** verrühren, dann **3 Min./40°C/Stufe 1** erwärmen, über die Brötchen geben, vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen, Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
4. Backofen auf 180°C vorheizen.
5. 500 g Äpfel, Zimt und 50 g Zucker in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern.
6. Rosinen zugeben und mit dem Spatel vermischen. Eine Schicht eingeweichte Brötchen in die vorbereitete Auflaufform legen, Apfelmischung darauf verteilen, restliche eingeweichte Brötchen daraufgeben (ggf. noch mit der restlichen Eiermilch übergießen), mit gehobelten Mandeln bestreuen und 35–40 Minuten (180°C) backen.
7. Auflauf mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren (siehe Tipp).

Tipps

- Statt der 1–2 Tage alten Brötchen kannst du in diesem Auflauf auch Hefezopf oder Toastbrot verwenden.
- Du kannst den Auflauf mit Vanillesauce servieren. Ein Rezept dazu findest du auf Cookidoo®.



Arbeitszeit:
25 Min.



Gesamtzeit:
1 Std. 10 Min.



6
6 Portionen



mittel



Pro Portion: Energiewerte 1620 kJ/387 kcal
Eiweiß 11 g, Kohlenhydrate 65 g, Fett 11 g